«С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ

«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессоры м.а., т.ғ.к.,

Байтукенова Шолпан Байдильдаевнаның

 ғылыми және ғылыми-әдістемелік еңбектерінің **тізімі /**

**Список научных трудов**

к.т.н., и.о. ассоциированного профессора кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»

НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С.Сейфуллина»

Байтукеновой Шолпан Байдильдаевны

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п.п | Еңбектерінің атауыНазвание трудов | Баспа немесе қолжазба құқындаПечатный или на правах рукописи | Баспаның, журналдың атауы, нөмірі, жылы, беті авторлық куәлік нөміріНаименование издательства, журнала, номер, год, номера страниц, номер авторского свидетельства | Баспатабақтар немесе беттер саныКоличество печатных листов или страниц | Қосалқы авторлардың аты-жөніФ.И.О соавторов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Научные и научно-методические труды, опубликованные после защиты диссертации** |
| Публикации, входящие в переченб журналов указанным в подпункте 2) [пункта 4](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1100006939%22%20%5Cl%20%22z14) к настоящим Правилам, относятся журналы, входящие в 1, 2 и 3 квартиль по данным JournalCitationReports (ЖорналЦитэйшэнРепортс) компании ClarivateAnalytics (КларивэйтАналитикс) или имеющие в базе данных Scopus (Скопус) показатель процентиль по CiteScore (СайтСкор) не менее 35 хотя бы по одной из научных областей |
|  | Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance the nutritional value and shelf life of butter | мақала | International Journal of Food Properties*,* 2023. - Том 26, Выпуск 1, стр. 2455-2475.DOI 10.1080/10942912.2023.2251718CiteScore 2022: 5.7, **Процентиль 77 (2022)**Food Science | 1,25 | Naurzbayeva, Gulmira;Smolnikova, Farida;Baytukenova, Saule;Kapshakbayeva, Zarina;Mustafayeva, Ayaulym;Baytukenova, Sholpan;Smailova, Zhuldyz;Dikhanbayeva, Fatima;Temerbayeva, Marina;Baybalinova, Gulmira |
|  | ***Comparison of the Effect of New Spice Freon Extracts Towards Ground Spices and Antioxidants for Improving the Quality of Bulgarian-Type Dry-Cured Sausage*** | мақала | Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, **March** 2017. – Том 67, Выпуск 1, стр. 59-66.DOI 10.1515/pjfns-2016-0021, CiteScore 2022: 4,7**Процентиль 67 (2022)** Food Science | 0,5 | D. Kostadinov Balev, N. Stefanov Nenov, S. Georgiev Dragoev, K. Petrov Vassilev, D. Borislavova Vlahova-Vangelova, S. Baydildaevna Baytukenova, F. Haripovna Smolnikova |
|  | The study of nutritional value and microbiological characteristics of brine cheese with vegetable additive | мақала | Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*,* Том 17, Стр. 185-199, 2023 г. Квартиль – Q3,Процентиль–44, Категория ASJC - Food Science | 0,9 | Imankulova, Galiya;Kalibekkyzy, Zhanar;Kapshakbaeva, Zarina;Kyrykbaeva, Shynar;Beisembayeva, Alem;Zhakupbekova, Shugyla;Maizhanova, Aigul;Baytukenova, Sholpan;Shariati, Mohammad Al |
|  | **Статьи в научных изданиях, рекомендованных ККСНВО МНВО РК** |
|  | Разработка новых технологии натуральных изделий из рубленного мяса | мақала | Вестник СГУ им. Шакарима. – Семей, 2011, № 1, (53). С. – 138-139. | 0,125 | Игенбаев А.К. |
|  | Пищевая ценность комбинированного мясного продукта функционального питания | мақала | Вестник СГУ имени Шакарима. - г. Семей 2012г. С 161-162. | 0,1 |  |
|  | Искусственные пищевые добавки | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №3(71), 2015, с. 21-24. | 0,2 | Б.К. Асенова,М.Ж. Рахимова |
|  | Способ производства композиционного творожно-растительного продукта специального назначения | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(73), 2016, 1 том. С. 3-6. | 0,25 | Алтайулы С., Жакупова Г.Н., Жумагазина Г.Ж. |
|  | Өнген дәндермен және дәм бергіш-хош иістендіргіш қоспамен байытылған сүтқышқылды өнім | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(74), 2016, с. 19-20. | 0,06 | Т.С. Төлеміс, Н.С. Машанова, М.С. Фазылова |
|  | Совершенствование и технология производства мясного национального продукта из конины | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(74), 2016, с. 21-24. | 0,25 | В.Ш. Ахметова, Н.С. Машанова, Ж.И. Сатаева |
|  | Нан-тоқаш өнімінің жаңа түрі | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(74), 2016, с. 8-11. | 0,3 | А.Төлеуғазықызы, Г.Н.Нурымхан, Н.Мұратжанқызы, А.О.Утегенова |
|  | Функционально-технологические свойства мясных систем | мақала | Известия Оренбургского государственного аграрного университета. - 2016. - № 6 (62), ч. 2. - С. 225-227. - Библиогр.: с. 227 . - ISSN 2073-0853 | 0,2 | Г.Е. Абдыкаримова, А. Байган,Г.Б. Бекишева |
|  | Обогащение мясных полуфабрикатов белковой коллаген содержащей массой | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(78), 2017, с. 3-4. | 0,25 | Г.Д. Балтабаева |
|  | Способ производства композиционного творожно-растительного продукта специального назначения | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(73), 2016, 1 том. С. 3-6. | 0,2 | Алтайулы С., Жакупова Г.Н., Жумагазина Г.Ж. |
|  | Разработка технологии производства мясного продукта с использованием пищевого фкстракта из органоминерального комплекса (NOMC) | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №3(79), 2017, с. 35-37. | 0,2 | О.А. Аймаков, Б.Т. Болкенов |
|  | Ет өнімдерін өндіруде асқабақ өскінін қолдану | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №4(76), 2017, с. 70-72 | 0,2 | Газизова Г.Н. |
|  | Использование нетрадиционных растительных культур в производстве мясорастительных вареных колбас функционального назначения | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №4(76), 2019, с. 33-37 | 0,4. | Бейсенова М.М., Каирбекова М.Т., Сабыр Н.Е. |
|  | Применение сычужного фермента в технологии производства полукопченой колбасы | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(86), 2019, с. 37-40. | 0,3 | Каирбекова М.Т., Сабыр Н.Е., Бейсенова М.М. |
|  | Влияние условий ферментирования сырья на качество варено-копченых колбас | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №2(86), 2019, с. 40-43. | 0,3 | Сабыр Н.Е., Каирбекова М.Т., Бейсенова М.М. |
|  | Разработка рецептуры и технология производства вареной колбасы с использованием растительно-белковой добавки | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(89), 2020, с. 27-31. | 0,3 | Рахимжанова А.М., Боранбай А.Ж. |
|  | Комбинирование животного и растительного сырья при производстве мясных рубленых полуфабрикатов | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(89), 2020, с. 24-27. | 0,2 | Валентов Р.И. |
|  | Разработка рецептуры и технология производства мясных рубленых полуфабрикатов на основе мяса и функциональных ингредиентов | мақала | Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(89), 2020, с. 20-24. | 0,2 | Боранбай А.Ж., Рахимжанова А.М. |
|  | Ферменттелген жартылай ысталған шұжық өнімін өндіру технологиясы | мақала | Вестник Алматинского технологического университета, №2, стр. 131-139, 2023 г.[h](https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139)[ttps://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139](https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139) | 04 | Рыспаева У.А.,Байтукенова С.Б. |
|  | Влияние пропионовокислых микроорганизмов на качественные показатели полукопченой колбасы | мақала | Вестник Алматинского технологического университета, №4, стр. 83-90, 2023 г.[https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-83-90](https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-83-90%22%20%5Ct%20%22_blank) | 0,2 | Рыспаева У.А.,Байтукенова С.Б. |
|  | Биологическая и пищевая ценность ферментированной полукопченой колбасы.   | мақала | Вестник Алматинского технологического университета, №1, стр. 11-17, 2024 г.[https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-11-17](https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-11-17%22%20%5Ct%20%22_blank) | 0,2 | Рыспаева У.А.,Байтукенова С.Б. |
|  | Разработка новых технологии производства функциональных продуктов питания | мақала | Научный журнал МОН РК «Поиск», г.Алматы, 2012, | 0,1 | Кажибаева Г.ТАсенова Б.КСмольникова Ф.ХНұрымхан Г.ННұрғазезова А.Н |
|  | Қой етінің тамақтық құндылығын арттырудың жаңа технологиясын жетілдіру жолдары | мақала | Научный журнал МОН РК «Поиск», г. Алматы, 2012, | 0,1 | Асенова Б.КНұрғазезова А.Н.Нурымхан Г.НСмольникова Ф.ХКажибаева Г.Т |
|  | The technology of whey processing on the cascading evaporator | мақала | Volume, 65б issue, 2 of Jokull Journal, ISSN: 0449-0576, 2015 уеаг | 0,7 | Асенова Б.К., Амирханов К.Ж., Смольникова Ф.Х., Нургазезова А.Н., Касымов С.К., Койжайганова М.Б. |
|  | Development of the technology of combined meat product using biomass from the spleen of horses | мақала | Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. ISSN: 0975-8585. January – February, 2017. RJPBCS 8(1) Page No. 272-276. | 0,4 | Sh. Baytukenova, M. Kakimov, S. Baytukenova,K. Bekbayev, Zh. Tokhtarov, and A. Igenbayev |
|  | The technology of whey processing on the cascading evaporator | мақала | Volume, 65б issue, 2 of Jokull Journal, ISSN: 0449-0576, 2015 уеаг | 0,7 | Асенова Б.К., Амирханов К.Ж., Смольникова Ф.Х., Нургазезова А.Н., Касымов С.К., Койжайганова М.Б. |
|  | Chemical and mineral composition of wheat germ of east Kazakhstan region | мақала | Research journal of pharmaceutical biological and chemical sciences.Volume 9. Issue 3. Page 471-475. Published 2018. | 5 б. | Нургазезова А.Н., Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х., Байтукенова С.Б. и др. |
|  | Development Of Technology Of Fermented Milk Drink With Immune Stimulating Properties | мақала | RESEARCH JOURNAL OF PHARMACEUTICAL BIOLOGICAL AND CHEMICAL SCIENCES.Volume 9. Issue 4. Page 495-500. Published: MAY-JUN 2018.  | 6 б. | Serikova, Ainur.,  Smolnikova, Farida ; Rebezov, Maksim; Okuskhanova, Eleonora; Temerbayeva, Marina; Gorelik, Olga; Kharlap, Svetlana; Baitukenova, Saule. |
|  | Hullumi type cheese production technology and its nutritive value | мақала |  International Jurnal of Engineering and Technology. Volume 7. Issue 4.7. Page 420-423. Published: 2018.  | 4 б. | Капшакбаева З., Майоров А., Молдабаева Ж.К., Окусханова Э., и др. |
|  | **Монография** |
|  | Современное состояние и перспективы развития производстве мясных продуктов функционального назначения | Монография | Монография по научному проекту «Разработка технологии функциональных продуктов питания на основе животного и растительного сырья», Алматы, 2013 г. С.127. | 8,0 | Амирханов К.ЖАсенова Б.КНурғазезова А.НКасымов С.К |
|  | **Учебно-методические труды** |
|  | Тамақ өнімдері өндірісінде қолданылатын биологиялық белсенді заттар | Оқу құралы | Оқу құралы, «МАП» ЖШС, Алматы қ.,2015, 120 б. | 7,5 | Амирханов К.Ж., Нурымхан Г.Н., Касымов С.К. |
|  | Машинатанудың теориялық негіздері | Оқу құралы | Оқу құралы. 1 бөлім, 2015 ж., Семей қ., – 160 бет. | 10  | Тлеубердин Қ.Ж. |
|  | Ет өндірісінің кәсіпорнын жобалау | Оқу құралы. | Оқу құралы - С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеттің Ғылыми кеңесімен бекітілген - мамыр, 2016. 115 б. | 7,2 | Кундызбаева Н.Д. |
|  | Ет және балық консервілері өндірісі | Оқу құралы | Оқу құралы - С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеттің Ғылыми кеңесімен бекітілген, маусым, 2016. 90 б. | 5,6 |  |
|  | Наука о мясе  | Учебное пособие | Учебное пособие – г. Астана: НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина. 2019 г. – 120 с. | 7,5 |  |
|  | Производственные основы первичной переработки убойных животных. Технология мяса и мясных продуктов.  | Учебное пособие | Учебное пособие – г. Астана: НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени Сакена Сейфуллина. 2023 г. – 133 с. | 8,3 | Байтукенова С.Б., Мустафаева А.К. |
|  | Техника и технология мясных продуктов | Учебное пособие | Учебное пособие – г. Нур-Султан: НАО «Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфуллина. 2020 г. – 120 с. | 7,5 |  |
|  | Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной и молочной отрасли. | Учебное пособие | Учебное пособие – г. Нур-Султан: НАО «Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. 2020 г. – 115 с. | 7,2 | Игенбаев А.К., Байтукенова С.Б. |
|  | **Патент на полезную модель** |
|  | Способ производства ферментированных полукопченых колбас |  | Патент на полезную модель – РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» РК, №7444 от 16.09.2022 г. |  | Байтукенова С.Б., Рыспаева У.А. |
|  | Способ производства вареной колбасы |  | Патент полезных моделей РК, № 4196, 23.07.2019 г. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» |  | Рахимжанова А.М. |
|  | Способ приготовления мясных рубленых полуфабрикатов |  | Патент полезных моделей РК, № 4195, 23.07.2019 г. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» |  | Кундызбаева Н.Дж. |
| **Евразийский патент** |
|  | Способ производства пищевого продукта из дыни |  | Евразийский патент на изобретение № 041736, дата выдачи патента 28.11.2022 г. |  |  |